

Rezept

Griebenschmalz

Ein Rezept von Griebenschmalz, am 07.11.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 500 g fetter Schweinerückenspeck | 1 Zwiebel |
| 1 Apfel (säuerliche Sorte) | feines Meersalz |
| frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | Twist-off-Gläser oder Einmachgläser (sterilisiert) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 600 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Schweinespeck etwa 1 cm groß würfeln, in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren auslassen. Dabei kann es immer mal wieder etwas spritzen, also Vorsicht – und eventuell einen Spritzschutz oder Topfdeckel (nicht ganz, sondern nur leicht schräg auflegen) verwenden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Apfel vierteln, entkernen und schälen, dann in Spalten schneiden und diese quer in dünne Scheibchen. Zwischendurch immer wieder mal nach den Grieben sehen und diese umrühren.
3. Wenn die Grieben nach etwa 15 Minuten beginnen, eine goldene Farbe anzunehmen, die vorbereiteten Zwiebel- und Apfelstücke zugeben (es schäumt zuerst heftig, legt sich aber auch schnell wieder). Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Sobald auch die Zwiebel und der Apfel eine goldbraune Farbe angenommen haben, alles durch ein großes Metallsieb abgießen und das Schmalz auffangen (keinesfalls ein Sieb und eine Schüssel aus Plastik verwenden!).
5. Die festen Zutaten auf die Gläser verteilen. Mit dem flüssigen Schweineschmalz aufgießen, dann die Gläser verschließen und das Griebenschmalz auskühlen lassen. Bis zum Verschenken an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.